

DEUTSCHLAND | € 3,90 | Nr. 10

ÖSTERREICH | € 4,50

WWW.LIVINGATHOME.DE

4 195291 303902 11

# LIVING AT HOME

WOHNEN | GARTEN | KÜCHE & GÄSTE | LEBENSART

**PARTY!**  
TIPPS & TRICKS  
VON INSIDERN

**10 JAHRE  
LIVING AT HOME**

**Das kommt, das  
bleibt: Die besten  
Wohntrends**

**NEU: FEINE WEINE  
ZUM BESTELLEN**

**Exklusiv**  
Rustikales Menü  
von Jamie Oliver,  
Cornelia Poletto &  
Alexander Herrmann

## Feiern Sie mit uns

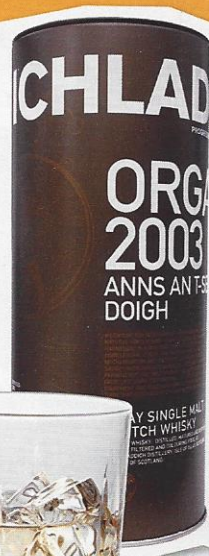
**Wir verlosen unseren Strauß des Monats plus unseren  
Geburtstagstisch komplett mit Geschirr, Besteck, Dekoration**





# ökologisch!

NEWS UND PRODUKTE AUS DER BIOWELT



**INSELZAUBER** Die auf der schottischen Insel Islay angebaute alte Gerstensorte 'Chalice' macht den traditionell hergestellten Single Malt besonders cremig. 0,7 l, 45,95 €, [www.probiowein.de](http://www.probiowein.de)



**BEGLEITSCHUTZ** Zu einem ordentlichen Drink gehört auch anständiges Knabberzeug. Die hauchdünnen Cracker mit Tomate und Oregano sorgen für mediterrane Akzente. 125 g für 3 €, [www.yanickfee.com](http://www.yanickfee.com)

MEHR INFORMATIONEN AB SEITE 148



**STADTGESCHICHTE** *The Duke* huldigt Heinrich dem Löwen, der München mit gegründet hat.

Abgerundet wird der trockene Gin lokal-typisch mit Hopfen und Malz. 0,7 l, 29 €, [www.lokalgold.de](http://www.lokalgold.de)



**WALDSCHRAT** Das Getreide für den *Green Ribbon Vodka* kommt von Bauern der Region, das Quellwasser aus dem Naturschutzgebiet des Bayerischen Pfahls. Das Ergebnis ist rein und sanft. 0,5 l für 19 €, [www.absinth-alandia.de](http://www.absinth-alandia.de)

**GRÜNE FEE** Die Boheme hätte sich wohlgefühlt in Rheinland-Pfalz, wo der *Biosinthe* basierend auf einem Original-Absinth-Rezept des 19. Jahrhunderts hergestellt wird. 0,5 l, 39,90 €, [www.absinth.info](http://www.absinth.info)



Jürgen Deibel ist Deutschlands einziger hauptberuflicher Spirituosenexperte – von Absinth bis Whisky

## BIOSPIT LIEGT IM TREND

**Living at Home** Was bringt bio bei Spirituosen? Destillate sind ja obnehin sehr rein...

**Jürgen Deibel** Einerseits geht es um eine Philosophie. Es wird aus Überzeugung gehandelt, und das ist toll. Andererseits bietet sich bio bei regional geprägten Produkten natürlich als zusätzlicher Marketingeffekt an.

**LAH** Schmecken Bioprodukte denn besser?

**Deibel** Nicht unbedingt, aber anders. Für Biowhisky wird etwa eine alte Gerstensorte wiederangebaut. Sie ist nicht besonders ertragreich. Aber der Whisky schmeckt dadurch fetter und kräftiger.

**LAH** Bringt bio noch weitere Vorteile?

**Deibel** Bio stärkt regionale Nischenprodukte. Das sorgt für Vielfalt.

